

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata saat ini menjadi salah satu sektor yang menjadi fokus pemerintah untuk dikembangkan. Potensi pariwisata yang sangat melimpah membuat Indonesia menjadi salah satu destinasi wisata favorit wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan asing. Pariwisata menjadi salah satu sektor industri yang menyumbangkan devisa negara dan sedang dimaksimalkan kembali penerimaannya ditahun 2018 ini.

Kegiatan pariwisata dewasa ini telah menjadi sebuah kebutuhan yang hampir ada pada setiap keluarga di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya destinasi wisata diberbagai penjuru nusantara. Berkembangnya destinasi wisata juga berbanding lurus dengan berkembangnya jumlah wisatawan. Perkembangan jumlah wisatawan tidak hanya dari wisatawan lokal, melainkan juga wisatawan mancanegara yang setiap tahun semakin meningkat jumlah kunjungannya ke Indonesia.

Tabel 1.1
Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Indonesia 5 Tahun Terakhir

Tahun	Jumlah Wisatawan	Presentase
2013	8,802,129	
2014	9,435,411	7%
2015	10,406,759	10%
2016	11,519,275	11%
2017	14,039,799	22%

Sumber : Kementerian Pariwisata Republik Indonesia, 2017

Sajian data pada tabel 1.1 memperlihatkan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara mengalami kenaikan setiap tahunnya. Tahun 2017 terdapat kenaikan sebesar 11% dari jumlah kunjungan wisatawan mancanegara tahun 2016. Kunjungan wisatawan pada tahun 2017 adalah jumlah kunjungan terbanyak dibandingkan kunjungan selama lima tahun kebelakang. Potensi wisata yang dimiliki Indonesia tersebar diseluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia. Provinsi Jawa Barat memiliki sejumlah destinasi wisata yang sampai saat ini masih terus bertambah jumlahnya. Ragam jenis wisata tersedia di Jawa Barat mulai dari wisata alamnya yang sangat terkenal, wisata budaya, wisata kuliner,

Deden Luthfi Rahmawan, 2018

STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS I BURAHAY CATERING BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

wisata religi, hingga wisata minat khusus seperti wisata mistis. Tanah sunda memiliki daya tarik wisata yang cukup baik, hal ini dapat dilihat dari data kunjungan wisatawan mancanegara yang dari tahun ke tahun terus mengalami kenaikan yang cukup baik. Selain wisatawan mancanegara yang mengalami kenaikan, wisatawan lokal pun tetap mendominasi jumlah wisatawan yang berkunjung ke Jawa Barat.

Tabel 1.2
Data Jumlah Wisawan Mancanegara dan Domestik di Jawa Barat 2012-2016

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Total	Presentase
2012	1,905,378	42,758,063	44,663,441	
2013	1,794,401	45,536,179	47,330,580	6%
2014	1,962,639	47,992,088	49,954,727	6%
2015	2,027,629	56,334,706	58,362,335	17%
2016	4,428,094	58,726,666	63,154,760	8%

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat 2016

Kenaikan tertinggi jumlah kunjungan wisatawan terjadi pada tahun 2015, sejumlah 58.362.335 orang wisatawan domestik dan mancanegara telah berkunjung ke Jawa Barat. Namun pada tahun 2016 ada penurunan presentase jumlah wisatawan yang berkunjung ke Jawa Barat. Meski tidak ada kenaikan yang signifikan namun secara umum jumlah wisatawan yang berkunjung ke Jawa Barat terus mengalami kenaikan setiap tahunnya.

Kota Bandung sebagai salah satu wilayah administrasi tingkat dua di Jawa Barat, memiliki potensi pariwisata yang beragam juga. Diantaranya ada sejumlah taman, pusat jajanan, dan beberapa lokasi lainnya yang menjadi tujuan wisatawan. Berikut sajian data mengenai jumlah wisatawan mancanegara dan domestik yang berkunjung ke Kota Bandung.

Tabel 1.3
Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung Tahun 2014 – 2016

Tahun	Wisatawan		Jumlah
	Mancanegara	Domestik	
2014	180.143	5.627.421	5.807.564
2015	183.932	5.877.162	6.061.094
2016	173.036	4.827.589	5.000.625

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Bandung 2016

Tabel diatas menunjukkan bahwa ada kenaikan jumlah wisatawan pada tahun 2015, namun diiringi penurunan jumlah wisatawan yang datang ke Kota Bandung pada tahun 2016. Kemudahan akses untuk menuju beberapa wilayah di Kota Bandung memiliki pengaruh yang signifikan untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan.

Dukungan infrastruktur untuk akses dari dan menuju Kota Bandung sangat mudah dijangkau oleh semua kalangan. Ketersediaan jalan Tol Cipularang, jalur kereta api rute Jakarta – Bandung, dan beberapa perusahaan penyedia jasa angkutan cepat Bandung – Jakarta juga sangat berpengaruh untuk kemudahan mobilisasi wisatawan.

Positifnya perkembangan infrastruktur dan jumlah kunjungan wisatawan di Kota Bandung harus tetap dipertahankan dan kemudian ditingkatkan. Dalam pelaksanaannya konsistensi dalam pelayanan didestinasikan wisata, akomodasi, dan daya tariknya akan berpengaruh besar terhadap peningkatan kunjungan wisatawan. Kegiatan pariwisata didukung oleh beberapa elemen yang satu sama lain tidak dapat dipisahkan.

Bagyono (2012:21) mengungkapkan bahwa sarana pariwisata adalah fasilitas dan perusahaan yang memberikan pelayanan kepada wisatawan baik secara langsung maupun tidak langsung. Sarana pariwisata tersebut meliputi 1) Perusahaan perjalanan seperti *travel agent*, *travel bureau*, dan *tour operator*. 2) Perusahaan transportasi, terutama transportasi angkutan wisata. 3) Hotel dan jenis akomodasi lainnya. 4) Bar, restoran, katering, dan usaha jasa boga lainnya. 5) Daya tarik wisata.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif nomor 18 tahun 2014 tentang standar usaha jasaboga menyebutkan bahwa usaha jasa boga adalah penyediaan makan dan minum dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian, untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan.

Salah satu bidang yang menjadi bagian dari usaha jasa boga adalah usaha katering. Katering merupakan jasa penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian, untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan, penjelasan tersebut tertuang dalam Peraturan Menteri Keuangan No.18 Tahun 2015 pasal 1 ayat 2. Bisnis ini banyak beroperasi di Kota Bandung dan beragam spesialisasinya. Ada yang menyediakan jasa katering sekolah, katering kantor, katering untuk menunjang kegiatan bisnis konvensional, katering pernikahan, dan masih banyak lagi. Peluang bisnis katering di Kota Bandung cukup menjanjikan bagi para pengusaha.

Peluang peran industri katering pada pariwisata sebagai contohnya adalah program penjualan jasa makanan dengan sistem jemput bola kepada wisatawan. Usaha jasa katering bisa melakukan hal ini bekerjasama dengan pihak agen perjalanan wisata. Pelayanan makanan ini bisa jemput bola pada lokasi wisatawan berada, sehingga rombongan wisatawan tidak perlu menunggu atau mengantre di sebuah restoran untuk melakukan kegiatan makan karena dilayani oleh jasa katering ditempat yang ditentukan. Kota Bandung yang belum memiliki kantong parkir bus pariwisata yang cukup menjadikan sebuah peluang bagi industri katering untuk menyediakan pelayanan makan secara jemput bola kepada rombongan wisatawan.

Tabel 1.4
Data Perkembangan Jumlah Katering di Kota Bandung
Tahun 2016 - 2017

Tahun	Jumlah Katering
2016	56
2017	65

Sumber: DPC Asosiasi Perusahaan Jasaboga Indonesia Kota Bandung 2017

Persaingan usaha katering dewasa ini semakin ketat, berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bawah ada penambahan jumlah pengusaha katering sebanyak 9 unit usaha dalam kurun waktu 1 tahun. Hal ini semakin meyakinkan bahwa usaha katering menjadi bidang usaha yang cukup menjanjikan untuk dilaksanakan baik untuk pemula maupun untuk pengusaha yang beralih bidang usaha.

I Burahay Catering, merupakan salah satu katering yang menjalankan bidang usahanya untuk spesialisasi katering pernikahan, namun tidak menutup kemungkinan untuk melayani pemesanan diluar paket pernikahan. Katering ini berdiri pada tahun 2015 yang dicetuskan oleh Ibu Astrid Ilmina selaku pendiri dan pemilik I Burahay Catering. Katering ini merupakan katering golongan A2 berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Sebagai pemain baru dalam melaksanakan usaha katering, I Burahay Catering selama 3 tahun berjalan ini telah menerima beberapa pesanan pelanggan. Adapun rincian data pemesanan I Burahay Catering sebagai berikut :

Tabel 1.5
Data Pemesanan Jasa I Burahay Catering

Bulan	Tahun		
	2015	2016	2017
Januari	-	-	1

Deden Luthfi Rahmawan, 2018

STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS I BURAHAY CATERING BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Bulan	Tahun		
	2015	2016	2017
Februari	-	2	1
Maret	-	-	1
April	1	1	2
Mei	-	1	-
Juni	1	-	-
Juli	1	1	-
Agustus	-	-	1
September	1	-	1
Oktober	-	1	2
November	1	-	1
Desember	-	2	-
JUMLAH	5	8	10

Sumber : Dokumen I Burahay Catering 2018

Belum banyaknya jumlah pesanan yang masuk setiap bulannya membuat pemilik usaha ini harus memutar otak untuk kembali mengembangkan bisnisnya agar pesanan semakin meningkat dan diiringi juga dengan peningkatan kualitas. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa belum adanya kegiatan pelayanan pada setiap bulannya. Hanya beberapa bulan saja yang ada kegiatan pelayanan dan itupun paling banyak 2 pelayanan setiap bulannya dengan kisaran jumlah pemesanan 800-1000 porsi.

Sebagai perbandingan, penulis menyajikan data terkait paket-paket pelayanan dari I Burahay Catering dengan beberapa katering lainnya di Kota Bandung sebagai berikut:

Tabel 1.6 Perbandingan Harga Paket I Burahay Catering

Nama	Jenis Paket	Harga Paket	Pelayanan	
I Burahay Catering	Iburahay 1	Rp. 37.500,-	Buffet:	Food Stall
			Nasi Putih, Aneka Ayam, Aneka Ikan, Aneka Sayur, Aneka Salad/Rujak, Kerupuk Udang, Air Mineral 220ml	5 Food Stall, 3 Dessert Stall, Free Welcome Snack,

Deden Luthfi Rahmawan, 2018

STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS I BURAHAY CATERING BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Nama	Jenis Paket	Harga Paket	Pelayanan	
				Coffeebreak 100pax
	Iburahay 2	Rp. 39.500,-	Nasi Putih, Aneka Sapi, Aneka Ikan/ayam, Aneka Sayur, Aneka Salad/Rujak, Kerupuk Udang, Air Mineral 220ml	4 Food Stall, 4 Dessert Stall, Free Welcome Snack, Coffeebreak 100pax
	Iburahay 3	Rp. 43.500,-	Nasi Putih, Aneka Sapi, Aneka Ikan/ayam, Aneka Sayur, Aneka Salad/Rujak, Kerupuk Udang, Air Mineral 220ml	5 Food Stall, 4 Dessert Stall, Free Welcome Snack, Coffeebreak 100pax
	Iburahay 4	Rp. 47.500,-	Nasi Putih, Aneka Sapi, Aneka Ikan/ayam, Aneka Sayur, Aneka Salad/Rujak, Kerupuk Udang, Air Mineral 220ml	6 Food Stall, 5 Dessert Stall, Free Welcome Snack, Coffeebreak 100pax

Nama	Jenis Paket	Harga Paket	Pelayanan	
	Eksklusif Iburahay 1	Rp. 65.000,-	Nasi Putih, Aneka Sapi, Aneka Ikan/ayam, Aneka Sayur berkuah, Aneka Sayur Tanpa Kuah, Aneka Salad/Rujak, Kerupuk Udang, Air Mineral 220ml. Buffet II: Gudeg Yogya / Nasi Liwet	8 Food Stall, 5 Dessert Stall, Free Welcome Snack, Welcome Drink, Coffeebreak 100pax
	Eksklusif Iburahay 2	Rp. 60.000,-	Nasi Putih, Aneka Sapi, Aneka Ikan/ayam, Aneka Sayur berkuah, Aneka Sayur Tanpa Kuah, Aneka Salad/Rujak, Kerupuk Udang, Air Mineral 220ml. Buffet II: Gudeg Yogya / Nasi Liwet	8 Food Stall, 5 Dessert Stall, Free Welcome Snack, Welcome Drink, Coffeebreak 100pax
Destiny Catering	Anthurium	Rp. 75.000,-	Nasi Putih, Sop Ayam Jagung/Melati/Asparagus, Aneka Ayam, Aneka Daging Sapi, aneka Cah, Aneka Schootel, kerupuk, air mineral	7 Food stall, 5 dessert stall, bonus signature dish 1 macam
	Vanda	Rp. 87.500,-	Nasi putih, Nasi goreng, Aneka sop, aneka ayam, aneka daging sapi, aneka cah, aneka pasta, aneka roti, kerupuk, acar, air mineral	8 Food stall, 6 dessert stall,

Nama	Jenis Paket	Harga Paket	Pelayanan	
	Caladenia	Rp. 105.000,-	Nasi putih, nasi goreng, aneka sop, aneka cream sup, aneka ayam, aneka daging sapi, tumis sayuran, aneka pasta, aneka roti, kerupuk, acar, air mineral.	9 Food stall, 8 dessert stall
	Brassica	Rp. 125.000,-	Nasi Putih, Nasi goreng, aneka sop, aneka cream sup, aneka ikan, aneka daging sapi, aneka ayam, tumis sayuran, aneka pasta, kerupuk, emping, acar, air mineral, aneka roti.	10 food stall, 9 dessert stall, bonus signature meals i
Resep Bunda	Amber	Rp. 59.500,-	Nasi putih, aneka daging standar, aneka ayam/ikan, cah sayuran, sop, kerupuk, air mineral	5 food stall, 3 dessert stall, breakfast lontong kari/nasi goreng/nasi kuning
	Beryl	Rp. 73.500,-	Nasi putih, aneka daging standar, aneka ayam standar, aneka ikan standar, cah sayuran, sop, kerupuk, air mineral	7 food stall, 5 dessert stall, breakfast lontong kari/nasi goreng/nasi kuning

Nama	Jenis Paket	Harga Paket	Pelayanan	
	Carnelia n	Rp. 81.000,-	Nasi putih, nasi goreng, aneka daging standar, aneka ayam standar, aneka ikan standar, cah sayuran, sop, kerupuk, air mineral	9 foodstall, 5 dessert stall, breakfast lontong kari/nasi goreng/nasi kuning
Samudra Catering	Crysant	Rp. 48.750,-	Nasi putih, daging sapi/ayam/ikan 2 macam, sayur tanpa kuah, sayur berkuah, kerupuk/emping, air mineral	2 food stall, 2 dessert stall,
	Melati	Rp. 52.750,-	Nasi putih, daging sapi/ayam/ikan 2 macam, sayur tanpa kuah, sayur berkuah, kerupuk/emping, air mineral	3 foodstall, 3 dessert stall
	Mawar	Rp. 56.750,-	Nasi putih, nasi goreng, daging sapi/ayam/ikan 2 macam, sayur tanpa kuah, sayur berkuah, kerupuk/emping, air mineral	3 foodstall, 4 dessert stall
	Tulip	Rp. 60.750,-	Nasi putih, nasi goreng, daging sapi/ayam/ikan 2 macam, sayur tanpa kuah, sayur berkuah, kerupuk/emping, air mineral	5 Food Stall, 4 Dessert Stall

Nama	Jenis Paket	Harga Paket	Pelayanan	
	Lily	Rp. 65.750,-	Nasi putih, nasi goreng, daging sapi/ayam/ikan 2 macam, sayur tanpa kuah, sayur berkuah, kerupuk/emping, air mineral	7 food stall, 4 dessert stall
	Anggrek	Rp. 71.750,-	Nasi putih, nasi goreng, daging sapi/ayam/ikan 2 macam, sayur tanpa kuah, sayur berkuah, kerupuk/emping, air mineral	9 food stall, 4 dessert stall
Nugraha Catering	Paket A	Rp. 55.000,-	Nasi Putih, aneka sop, aneka ayam, aneka ikan, cah sayuran, aneka daging sapi, kerupuk, air mineral	5 food stall, 4 dessert
	Paket B	Rp. 65.000,-	Nasi putih, aneka sop, aneka ayam, aneka daging sapi, aneka tumis sayuran, aneka ikan, kerupuk, air mineral	7 food stall, 5 dessert stall
	Paket C	Rp. 75.000,-	Nasi putih, aneka sop, aneka daging sapi, aneka ayam, aneka ikan, tumis sayuran, kerupuk, air mineral	7 food stall, 6 dessert stall
	Paket D	Rp. 85.000,-	Nasi putih, nasi goreng, aneka sop, aneka daging ayam, aneka daging sapi, aneka ikan, tumis sayuran, kerupuk, air mineral	9 food stall, 9 dessert stall

Deden Luthfi Rahmawan, 2018

STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS I BURAHAY CATERING BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Sumber: Data Brosur Katering Pernikahan

Dalam perbandingan tersebut terlihat bahwa harga paket I Burahay Catering yang paling rendah dengan jenis pelayanan yang tidak jauh berbeda dengan pesaingnya.

Penulis telah melaksanakan pra penelitian terhadap pemilik dan konsumen. Pemilik mengungkapkan bahwa adanya kekurangan didalam aspek sumber daya manusia (SDM) yang sangat berpengaruh terhadap kegiatan produksi. Performa dari sumber daya manusia yang ada selama ini kurang maksimal dikarenakan status SDM yang merupakan pekerja harian lepas dan terikat kontrak dengan perusahaan lain. Sedangkan pra penelitian untuk pelanggan dengan menggunakan kuesioner terkait dengan aspek pelayanan, produk, relevansi harga, promosi, dan ketertarikan untuk menggunakan kembali jasa I Burahay Catering. Responden sejumlah 37 orang merupakan pelanggan I Burahay Catering. Jawaban bernilai negatif ada pada pertanyaan mengenai promosi. Para pelanggan menyatakan bahwa promosi yang dilakukan belum maksimal dan masih sebatas mulut ke mulut. Bahkan ada responden yang menyatakan bahwa promosinya belum ditemukan pada acara-acara pameran pernikahan atau pameran katering yang sering diadakan beberapa waktu yang lalu. Sebanyak 70,27% dari 37 responden menyatakan bahwa promosi yang dilakukan katering ini belum terlihat ke permukaan, perlu adanya penggiatan promosi yang lebih intensif.

Banyak kendala yang dihadapi oleh I Burahay Catering yang kemungkinan akan selalu menghambat kegiatan usaha yang dilakukan. Terlebih lagi, I Burahay Catering merupakan pendatang baru dalam usaha katering pernikahan, tentunya memerlukan bantuan berupa strategi – strategi pengembangan usaha untuk meningkatkan kapasitas produksi dan pemesanan. Kemudian target pengembangan lainnya adalah meningkatkan golongan I Burahay Catering yang semula termasuk dalam katering golongan A2 menjadi katering golongan A3 dengan keunggulan pada kualitas produk dibandingkan pesaing.

Perencanaan strategi perlu dirumuskan dengan teliti agar peningkatan penjualan dan produksi dapat dicapai oleh perusahaan. Strategi pengembangan yang mengedepankan inovasi dan kreativitas membuat perencanaan tercapai secara realistis. Berdasarkan hasil pemaparan sebelumnya, penulis tergugah untuk meneliti secara akademis dalam upaya meningkatkan penjualan I Burahay Catering dengan judul **“STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS I BURAHAY CATERING BANDUNG”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan sebelumnya, berikut rumusan masalah yang akan diteliti :

1. Faktor internal apa saja yang berpengaruh dari segi kekuatan dan kelemahan dari I Burahay Catering dalam menghadapi persaingan?
2. Faktor eksternal apa saja yang akan menjadi peluang dan ancaman bagi I Burahay Catering dalam menghadapi persaingan?
3. Bagaimana strategi yang harus dilaksanakan I Burahay Catering dalam menghadapi persaingan berdasarkan analisis SWOT?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penullis mengemukakan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui faktor internal dari I Burahay Catering dari segi kekuatan dan kelemahannya dalam menghadapi persaingan.
2. Mengetahui faktor eksternal dari I Burahay Catering sebagai ancaman dan peluang dalam menghadapi persaingan.
3. Mengetahui strategi yang harus dilakukan I Burahay Catering dalam menghadapi persaingan berdasarkan analisis SWOT.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis, penelitian ini bermanfaat dalam mengembangkan ilmu pengetahuan dalam program studi Manajemen Indutri Katering tentang konsep strategi pengembangan bisnis katering menggunakan metode anaisis SWOT.
2. Manfaat Praktis, diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan juga masukan yang membangun dalam hal permasalahan yang sedang dihadapi oleh perusahaan berkaitan dengan strategi bersaing dalam persaingan yang semakin ketat dibidang usaha jasa katering.